

LE SOIR

Nous faisons le choix de travailler avec des produits de la Région Occitanie.

 Sud de France
l'occitanie

Au coeur de la table

LABNEH : 9

Labneh maison, mélasse de grenade, huile verte, pignons.

PATATE DOUCE CONFITE : 9

Yaourt au lait ribot, gomasio, oignons frits, noisettes.

● KARAAGE DE VOLAILLE : 11

Dinde façon Karaage, sauce hoisin réduite au gingembre et citronnelle, coriandre, cebette.

CHOU FLEUR RÔTI : 8

Chou-Fleur rôti au zaatar, crème d'herbes, mayonnaise paprika fumé, tarator.

● TATAKI DE THON ROUGE : 17

Thon mariné, kimchi de concombre.

CAMEMBERT RÔTI : 11

Camembert rôti miel romarin, graines de courge, noisettes, oignons frits.

● GRAVLAX DE BOEUF : 16

Boeuf, praliné sésame noir, citron, curry vert.

VELOUTÉ CAROTTE ROMARIN : 9

Carottes, romarin, chèvre frais.

● TACOS DE PORC : 13

Effiloché de porc, Mayonnaise au paprika fumé, pickles oignons rouges.

● SOUBRESSADE, NACHOS : 12

Chorizo cuit, crème de poivrons, coulis de poivrons, nachos.

Big eat

● EPAULE D'AGNEAU CUITE 8H : 65/KILO

Pain pita, citrons confits, herbes fraîches, sauce yaourt.

● RIBS À L'AMÉRICAIN, CHIPS : 23/PERSONNE (3 PERSONNES MINIMUM)

(A manger avec le bavoir de la maison...)

● PIÈCES DU BOUCHÉ GRILLÉES : VOIR ARDOISE

« La table de Solange »

● POISSON ENTIER GRILLÉ : VOIR ARDOISE

Sides

FRITES AU PAPRIKA FUMÉ ET HERBES DE PROVENCE : 6

WOK DE LEGUMES : 6

SUCRINE AU TAHINI : 5

Desserts

● ASSORTIMENT DE FROMAGES LOCAUX : 9

Selon Arrivage

PRALINÉ XXL : 22

Génoise, pralin, croustillant praliné, chantilly.

COMME UN TIRAMISU : 8

Crumble amande, crémeux café, glace café, biscuit cuillère, siphon mascarpone.

POMME, VANILLE : 9

Streusel cannelle, compotée pommes caramélisées, vanille de Tahiti, espuma vanille.

CITRON SARRASIN : 9

Sablé sarrasin noisettes, crémeux et gel citron, diplo noisettes.

CHOCOCOCO, PIMENT : 9

Crumble cacao, ganache chocolat, mousse coco, gel piment.